O ŚWINI SŁÓW KILKA

POLSKI ZWIĄZEK HODOWCÓW I PRODUCENTÓW TRZODY CHLEWNEJ

POLSUS

Sfinansowano z Funduszu Promocji Mięsa Wieprzowego

INTELIGENCJA

Świnie to jedne z najinteligentniejszych zwierząt. W rankingu najmądrzejszych zwierząt świata wyprzedzają je: szympansy, słonie, delfiny i psy. Z kolei daleko w tyle za nimi pozostają: szczury, ośmiornice, gołębie, kruki i wiewiórki.

Świnie są skore do zabawy i łatwo się uczą. Podobnie jak psa można poddać je tresurze. Są ciekawskie i odznaczają się wrodzoną skłonnością badawczo-poznawczą.

W latach 90. przeprowadzano badania, w których świnie nauczyły się poruszać kursorem po ekranie, a następnie używać go do odróżniania kształtów.

WĘCH

Świnie, to zwierzęta o doskonale rozwiniętym węchu. Od wieków wykorzystywane są do tropienia trufli. W tym przypadku wykazują się lepszym węchem nawet od psów.

Aby znaleźć trufle świnia musi być dorosłą lochą. Od niedawna wiemy, że zapach trufli podobny jest do zapachu feromonów wydzielanych przez knura. To dlatego świnia jest tak zaborcza, gdy znajdzie truflę. Niekiedy wpada w szał, ryje bardzo głęboko w podłożu, niszczy kompletnie grzybnię. Z tego względu w królestwie delikatnych i bardzo kruchych trufli białych, czyli w Piemoncie, świnie od 1985 roku są odsunięte od tego zajęcia.

Sfinansowano z Funduszu Promocji Mięsa Wieprzowego

WZROK

Świnie należą do zwierząt, u których zmysł wzroku jest słabo rozwinięty. W przeciwieństwie do pozostałych zwierząt udomowionych oczy świni nie posiadają makaty odblaskowej. W związku z tym ich oczy nie świecą w ciemności tak jak np. oczy kota czy psa.

Świnie odróżniają barwy podstawowe preferując kolory – niebieski, żółty, czerwony.

CZYSTOŚĆ

Świnie, wbrew ogólnej opinii na ich temat, to bardzo czyste zwierzęta. Aby zrekompensować brak sierści ochronnej i niemożność pocenia się, muszą zwilżać sobie skórę wilgocią z zewnątrz. W upał najchętniej tarzają się w świeżym błocie. Gdy go nie ma, nurzają się nawet we własnych odchodach. Dla nich to kwestia życia lub śmierci. Temperatura przekraczająca 36°C jest dla nich zabójcza. Zatem im wyższa temperatura otoczenia, tym „brudniejsze" stają się świnie. Tak naprawdę nie są więc brudne z natury. Gdy tylko mają możliwość, nigdy nie załatwiają się w pobliżu miejsca gdzie śpią bądź jedzą.

MACIERZYŃSTWO

Świnie odznaczają się wysokim instynktem macierzyńskim. W wielu religiach i krajach były i są symbolem płodności oraz macierzyństwa. Świnia rodzi średnio 12 prosiąt. Ciąża trwa 3 miesiące, 3 tygodnie i 3 dni.

Świnia przed porodem, w warunkach naturalnych, odłącza się od stada i szuka dogodnego miejsca do przygotowania gniazda. Sporządza wgłębienie w ziemi i znosi materiał na gniazdo z obszaru o średnicy około 50 metrów. Staje się wówczas agresywna w stosunku do innych członków stada. Przemierza nawet 1,5 kilometra w czasie 90 minut, zbierając gałązki i kępki trawy. Po około dwóch godzinach budowy, zaczyna odpoczywać w gnieździe, a na godzinę przed porodem nie opuszcza już legowiska.

SMAK

Świnie to zwierzęta wszystkożerne. W warunkach naturalnych chętnie wybierają korzenie, orzechy a nawet drobne gryzonie. Świnie najlepiej przybierają na wadze żywiąc się karmą o niskiej zawartości celulozy – orzechami, roślinami okopowymi czy zbożem – co sprawia, że bezpośrednio konkurują o te zasoby z człowiekiem. Nie mogą jeść samej trawy. Nie wytrzymują też długich wędrówek w poszukiwaniu pożywienia.

Świnie preferują smakowo niektóre z ziół takie jak: rumianek, oregano, mięta. Chętnie jedzą również czosnek, który jest naturalnym środkiem antybakteryjnym i uodparniającym.

Coraz częściej w celu podniesienia atrakcyjności i smakowitości paszy dla świń dodawane są do niej aromaty owocowe – jabłkowy, malinowy, truskawkowy, bananowy. Ulubionym dodatkiem smakowo-zapachowym prosiąt jest wanilia.

POLSKI ZWIĄZEK HODOWCÓW I PRODUCENTÓW TRZODY CHLEWNEJ
POLSUS

Polski Związek Hodowców i Producentów Trzody Chlewnej „POLSUS”
ul. Ryżowa 90, 02-495 Warszawa

tel.: +48 22 723 08 06 Dział Hodowli
+48 22 882 82 03 Biuro
+48 22 667 93 07 Dział Księgowości i Kadr
fax: +48 22 723 00 83

e-mail: polsus@polsus.pl
www.polsus.pl

Sfinansowano z Funduszu Promocji Mięsa Wieprzowego